

SLADOLED

Dragi otroci, sončni žarki božajo naša lička, narava se prebuja, vse okoli nas je lepo zeleno, cvetoča drevesa in cvetlice vabijo nasmeha na obraze. Tudi mi se počasi vračamo in se veselimo, da se zopet vidimo.

Do snidenja pa naj vam zastavim uganko:

Kepica na kepico, ena, dve ali tri,

v kornetek se naloži,

v ustih pa stopi.

Prav ste uganili, tople pomladne temperature so kot nalašč, da si privoščimo zares slasten, sladek SLADOLED.



Toda ali ste vedeli – ta odlična poletna osvežitev ima celo svoj svetovni dan. Prav ste prebrali. Vsako tretjo nedeljo v mesecu juliju praznujemo SVETOVNI DAN SLADOLEDA. Takrat si ga lahko privoščimo še več kot običajno.

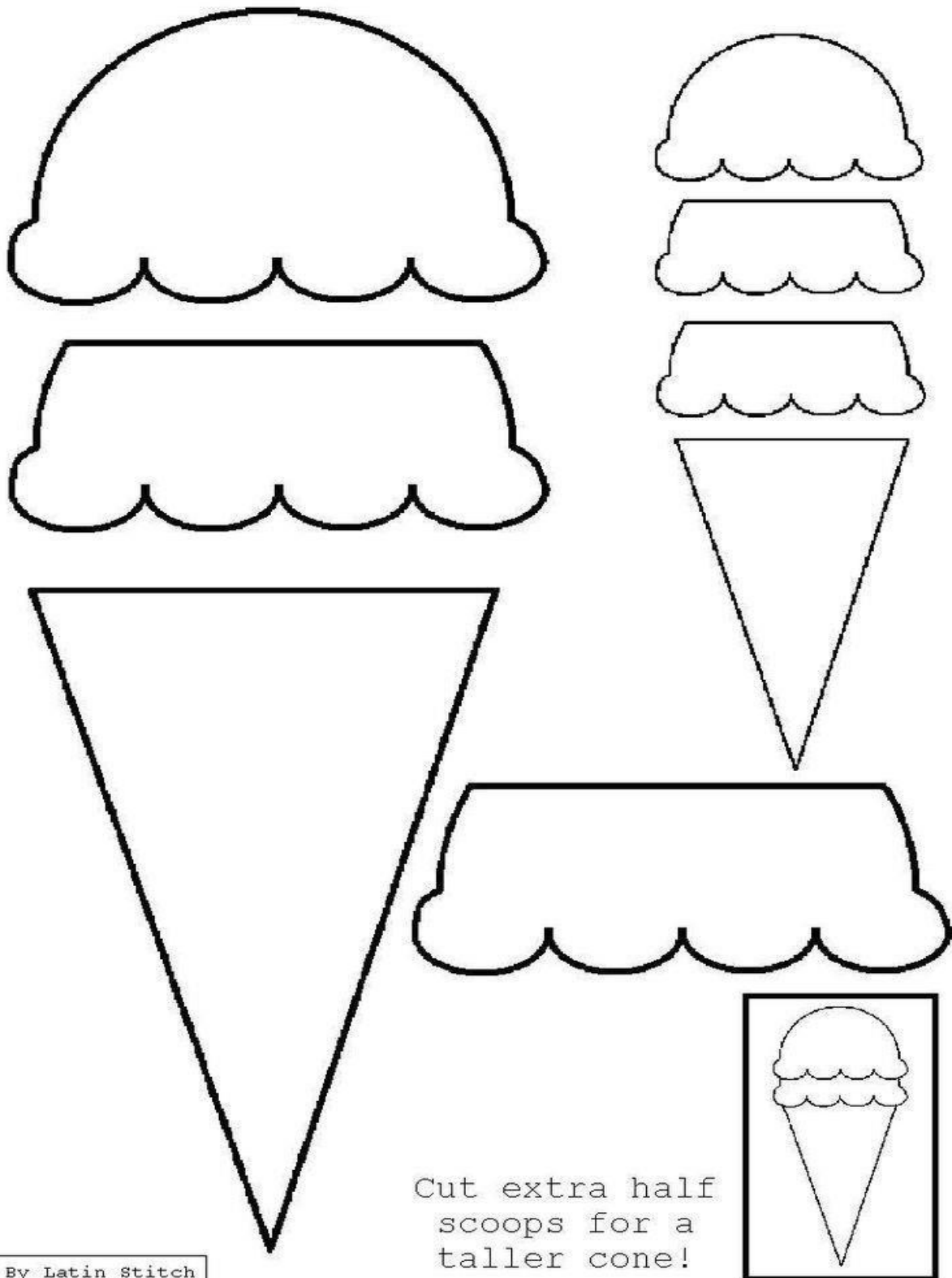
Pa veste kako delajo sladoled? In kateri prebivalci sveta ga pojedjo največ? Oglejte si posnetek:

<https://www.youtube.com/watch?v=uTkVoSy4Suo>

Sladoled lahko pripravimo tudi doma, potrebujemo zelo malo sestavin. Še prej pa vas povabimo k likovnemu ustvarjanju iz različnih materialov. Nekaj idej:



Tudi tale zanka zate ni pretežka. Znaš sestaviti?



By Latin Stitch

Lahko pa ga preprosto le pobarvaš in ti krasi tvojo sobo.



Če pa si vendarle želiš okusiti sladoled, ki si ga lahko pripraviš sam, pa ti prilagam recept:

RECEPT ZA PREPROST DOMAČI SLADOLED S SADJEM

Sestavine za domači sladoled s sadjem:

- 500 ml jogurta
- 500 ml sladke smetane
- 350 g sladkorja
- 300 g sadja (maline, breskve, jagode ...)

Postopek priprave domačega sladoleda s sadjem:

Najprej na koščke nasekljate sadje in ga z 200 grami sladkorja kuhate, dokler se sladkor povsem ne stopi. Omako nato ohladite in zmiksate, če ne želite imeti v sladoledu celih koščkov sadja. Ko je omaka pripravljena, se lotite stepanja smetane skupaj s 150 grami sladkorja, ki jim dodate še jogurt in malo manj kot tri četrt sadne omake. Dobro premešate in za okoli 10 ur postavite v zamrzovalnik. Po nekaj urah je smiselno maso še enkrat zmiksati, da odstranite morebitne kristalčke. Pred postrežbo sladoled prelijete s preostankom omake. Pa dober tek!

RECEPT ZA NIZKOKALORIČNI SADNI SLADOLED, PRIPRAVLJEN V 1 MINUTI

Sestavine za nizkokalorični sadni sladoled:

- 2 banani
- zamrznjeno sadje po izbiri (maline, jagode, višnje, borovnice ...)

Postopek priprave nizkokaloričnega sadnega sladoleda:

V mešalnik damo najprej banani, ki smo ju narezali/razdelili na srednje debele kose, nato pa dodamo še sadje po lastnem izboru. Miksamo toliko časa, da masa postane mazljiva. In to je vsa umetnost! Pa dober tek!

RECEPT ZA DOMAČI SLADOLED IZ LE DVEH SESTAVIN

Sestavine za domači sladoled iz le dveh sestavin:

- smetana za stepanje
- kondenzirano oz. zgoščeno mleko
- dodatki po želji

Postopek priprave domačega sladoleda iz le dveh sestavin:

Smetano za stepanje in kondenzirano mleko stepate s stepalnikom, dokler ne dobite gladke in penaste teksture. Nato po želji le še dodate zeleni okus. Lahko se igrate s prelivi, sezonskim sadjem, oreščki, kokosom, piškoti, čokolado, likerjem ipd. Če želite sladoled intenzivnih barv, uporabite živilske barve.

Tu pa si lahko ogledaš še preprosto pripravo sadnega sladoleda in bananinega s čokolado.

<https://www.youtube.com/watch?v=lvn3eLvOyA4>

<https://www.youtube.com/watch?v=eOVJH6qfZyk>

Mmmm, zares je odličen in prava osvežitev. Zraven zapleši in zapoj, uživaj na svojem balkončku ali terasi in ves svet je lahko tvoj!

https://www.youtube.com/watch?v=jr2t2No_sZY

